

دانا

کادسترخوات

ایکوری ایشل کک بک

WWW.PAKSOCIETY.COM

فہرست

- 7 فروٹی کولڈ سلاد
- 8 کھٹے میٹھے آلو
- 9 چکن پالک پیٹیز
- 10 بادام کی سردائی
- 11 چٹنی چیز سمو سے
- 12 خوش رنگ شامی کباب
- 13 ٹونو چکن ساس
- 14 تندوری چکن کباب
- 15 رینو شا شک
- 16 ملائی بوٹی پڑا
- 17 پمکن چکن
- 18 پاستا باؤس
- 19 دم پخت زگی کو فتنے
- 20 فش ملائی بوٹی
- 21 ہری بھری چکن کڑاہی
- 22 کنہ
- 23 بہاری کو فتنے
- 24 اکبری ران
- 25 دال ماش کڑاہی
- 26 تھائی چاؤ مین
- 27 پران اسٹفڈ چکن اسٹیک
- 28 گاجر کا خاص حلوہ
- 29 کافی کٹ کیٹ کیک
- 30 خاص زردہ



اینیورسری اسپیشل گلک بک

ڈالڈاکا دسترخوان کی پوری ٹیم کی کوشش ہوتی ہے کہ اپنے قارئین کا بھرپور خیال رکھیں اور ان کی فرمائشوں پر پورا اترنے کی کوشش کریں۔ یہ چھوٹی سی تمہید اس لئے باندھی گئی ہے کہ آپ کو پتہ ہے کہ مارچ کے مہینے میں ڈالڈاکا دسترخوان کی اینیورسری منائی جاتی ہے اور اس پر تو لازم ہے کہ آپ ہی کی فرمائش کردہ تراکیب سے گلک بک ترتیب دی جائے۔

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بچٹ کا بھی خیال رکھتے ہوئے ملی جلی ریسیپز سے ڈالڈاکا دسترخوان سجا رہے ہوتے ہیں اسی طرح اینیورسری اسپیشل گلک بک میں بھی ریسیپز کے خزانے میں سے بہترین منتخب ریسیپز پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کہ ان ریسیپز کو بناتے ہوئے ہر سال کی طرح یہ کتاب آپ کے معیار پر پوری اترے گی اور اس کو اپنے کلکیشن کا حصہ بناتے ہوئے نہ صرف آپ فخر محسوس کریں گے بلکہ ڈالڈاکا دسترخوان کی جانب سے پیش کی جانے والی اس کارآمد اینیورسری اسپیشل گلک بک کو تحفے میں دے کر اپنے پیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

ڈالدا کنولا آئل

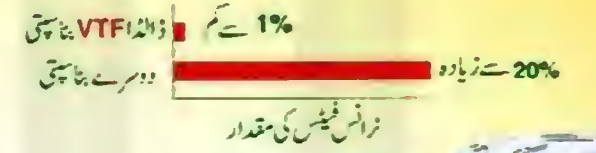
ڈالدا کنولا آئل، وٹامن پاور کے ساتھ، کنولا کے تازہ بیجوں اور ڈالدا کی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے تیار کیا جاتا ہے۔ ڈالدا کنولا آئل نہ صرف کنولا کی اصل خوبیاں آپ تک پہنچاتا ہے بلکہ اس کے استعمال سے طے اضافی غذائیت جس سے آپ حاصل کر سکیں ایکسٹرا توانائی، بھرپور صحت اور بہترین مزہ، جو ضروری ہیں آج کل کے ماذرن لائف اسٹائل کے لئے۔ ڈالدا کنولا آئل، اضافی وٹامن پاور کے ساتھ، وٹامن E اور A، D سے فورٹیفائیڈ ہے۔ وٹامن پاور ان تمام اہم وٹامنز کے امتزاج کو کہتے ہیں جو آپ کو روزمرہ کے کام کاج میں بھرپور انرجی اور قوت فراہم کرتے ہیں۔



جیت آپ کی... آپ کے پیاروں کی!

ڈالدا VTF بناسپتی

ڈالدا VTF بناسپتی پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد بناسپتی ہے جو حقیقی طور پر ٹرانس فیٹس سے پاک (VTF) ہے۔ ٹرانس فیٹس وہ نقصان دہ فیٹ ہوتے ہیں جو انسانی جسم میں موجود مفید کو لیسٹرول (HDL) میں کمی اور مضر کو لیسٹرول (LDL) میں اضافے کا باعث بنتے ہیں۔ اس کے علاوہ یہ کو لیسٹرول، دل اور جگر کی بیماریوں کا سبب بھی بن سکتے ہیں۔ کسی بھی عام بناسپتی میں 25 فیصد تک مضر صحت ٹرانس فیٹس شامل ہوتے ہیں، تاہم ڈالدا نے اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کی بدولت اپنے بناسپتی میں ان ٹرانس فیٹس کی مقدار کو 1 فیصد سے بھی کم رکھا ہے۔ اسی لئے ڈالدا VTF بناسپتی پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی ہے۔



پاکستان کا صحت بخش ترین بناسپتی

ڈالدا اولیو آئل

ڈالدا اولیو آئل اسپین کی زرخیز زمین سے منتخب کردہ خالص اور تازہ زیتون کے پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ڈالدا اپنی بین الاقوامی مہارت کا استعمال کر کے بہترین کوالٹی پر پورے اترنے والے زیتون کے پھلوں کے انتخاب کو یقینی بناتا ہے۔ ڈالدا اولیو آئل اپنی بے شمار خوبیوں کی بناء پر ایک عمدہ انتخاب ہے جس کا باقاعدہ استعمال دل کے امراض سے تحفظ اور کینسر کے خلاف مزاحمت پیدا کرتا ہے۔ جبکہ شوگر کنٹرول کے لئے موثر ہونے کے ساتھ ساتھ صحت سے متعلق دیگر امور میں بھی ڈالدا اولیو آئل بے حد افادیت کا حامل ہے۔



خوشیاں لتو... آسے پاس ہی ہے

ڈالدا سوئٹنگ آئل

ڈالدا اپنے صارفین کے لئے انٹرنیشنل کوالٹی اسٹینڈرڈز کے عین مطابق بہترین سوئٹنگ آئل لے کر آنے والا سب سے پہلا برانڈ ہے۔ ڈالدا کوئنگ آئل صرف صحت بخش ہی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد کوئنگ آئل ہے جو ڈالدا کی خاص انٹرنیشنل ٹیکنالوجی والے پلانٹ پر تیار کیا جاتا ہے۔ یہ ٹیکنالوجی کوئنگ آئل کی قدرتی غذائیت کو محفوظ کر کے اس کو صحت بخش ترین بنا دیتی ہے۔ شفاف ترین ڈالدا کوئنگ آئل کو لیسٹرول اور بیک سے بالکل پاک ہے جو دل کے لئے محفوظ ہے۔



کوئی جور کھ پیار سے

پیرس سے فخر کے ساتھ!

دنیا کے ماہرین نے دیا ڈالڈا کی بین الاقوامی
مہارت کو منفرد اعزاز



تاریخ میں پہلی بار، پاکستان نے جیتا

Gourmand World Cookbook Awards

ڈالڈا کا دسترخوان
پلاٹینم ایڈیشن

Best Corporate Cookbook in the World



Dalda



فروٹی کولڈ سلاد

اجزاء

انٹاس	ایک پیالی	کیوی	ایک عدد	لیمن جیلی	ایک پیکٹ
سیب	ایک عدد	چینی	ایک کھانے کا چمچ	لیموں کا چھلکا	آدھا چائے کا چمچ
چیری	حسب پسند	کالی مرچ	گدڑی ہنسی ہوئی ایک چوتھائی چائے کا چمچ	لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
				فریش کریم	حسب پسند

ترکیبہ

- سیب، انٹاس اور کیوی کے چھوٹے چکڑے کر کے رکھ لیں
- تمام پھلوں کو ایک پیالے میں ڈال کر ان پر لیموں کا رس، چینی اور کالی مرچ چھڑک دیں
- ایک پیالی پانی کو بال کر چوبیسے سا کریں اور اس میں لیمن جیلی ڈال کر اچھی طرح ملا لیں
- روم نمبر پچ پر تھوڑا سا ٹھنڈا ہونے دیں (لیکن خیال رہے کہ جھنڈے نہ پائے)
- اس جیلی میں لیموں کا چھلکا اور پھلوں کے ٹکڑے شامل کر دیں
- اس کچر کو خوبصورت ڈسپ کے پیالے یا انفرادی چھوٹے پیالوں میں ڈال دیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے فریج میں رکھ دیں

پریزنٹیشن اس خوبصورت طریقے سے سجائے ہوئے غذا ایت سے مہر پر رسلا کو کسی بھی وقت انجوائے کیا جاسکتا ہے۔ چاہیں تو اس کو کریم کسٹریڈ یا فریش کریم کے ساتھ بھی پیش کیا جاسکتا ہے



چکن پالک پیٹیز

اجزاء

پالک	200 گرام	مارجرین یا مکھن	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	پنچنی	ڈیڑھ پیالی
پسا ہوا پسین	ایک چائے کا چمچ	چیز (کش کیا ہوا)	آدھی پیالی
کالی مرچ (گدڑی پسین ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	مشر دم (باریک کئے ہوئے)	آدھی پیالی
میدہ	دو کھانے کے چمچ	پارسلے (باریک کٹا ہوا)	دو کھانے کے چمچ

ترکیبے

■ **والدہ VTF بنا پتی** کے ساتھ ہف پیٹری بنالیں

فلنگ بنانے کے لئے:

- ہف پیٹری نیل کر حسب پسندھیپ میں کاٹ لیں۔ ایک ٹکڑے پر چکن کی فلیگ رکھیں اور اس پر دوسرا ٹکڑا رکھ کر کناروں پر انڈے کی سفیدی لگا کر باہر اچھی طرح بند کر دیں۔ انڈے کی زردی کو باکسا پیسٹ کر اوپر سے برش کی مدد سے لگا دیں اور اسی طرح تمام پیٹیز بنا کر تیس سے پچیس منٹ کے لئے فریڈر میں رکھ دیں تاکہ خستہ نہ ہو
- 250°C پر گرم کئے ہوئے اوون میں پیٹیز کو پچیس سے تیس منٹ کے لئے یا اچھی طرح سنہری ہونے تک بیک کر لیں

- باریک چوپ کی ہوئی پالک کو درمیان آٹے پر رکھ کر پانی خشک کر لیں۔ چکن کی ہڈیوں میں نمک پسین اور کالی مرچ ڈال کر مالیں۔ میدہ اور مارجرین یا مکھن کو ہلکی آٹے پر خوشبو آنے تک بھونیں اور اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے پنچنی ڈال کر دبانت ساس بنالیں۔ چوبے سے اتار کر اس میں پالک، چیز، مشروم، اہلی ہوئی چکن اور پارسلے ڈال دیں

پریزنیشن: یہ خوبصورت انداز میں بنائے گئے پیٹیز آپ کی مہمانداری کی شان دو بالا کر دیں گے



کھٹے میٹھے آلو

اجزاء

آلو	آدھا کلو	سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
لہسن کے جوئے	دو سے تین عدد	ثابت لال مرچیں	چار سے پانچ عدد
نمک	حسب ذائقہ	پسی ہوئی لال مرچ	آدھا چائے کا چمچ
پیاز	ایک عدد درمیان	بلدی	آدھا چائے کا چمچ

ترکیبے

- آلوؤں کو ابال کر چھیل لیں اور چھونے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ لہسن اور پیاز کو باریک چوپ کر لیں
- تین میں **والدہ کوکٹ آٹل** کو درمیان آٹے پر ایک سے دو منٹ گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچیں، زیرہ اور کڑی پتے ڈال کر کڑا لیں
- پھر اس میں لہسن اور پیاز ڈال کر تین سے چار منٹ بھونیں اور اس میں پسی ہوئی لال مرچ، نمک، بلدی اور دھنیا ڈال کر بھونیں
- آلو ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور آخر میں اہلی کارس اور کٹا ہوا گڑ ڈال کر ڈھک کر ہلکی آٹے پر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

پریزنیشن: شام کی چائے پر یا چھاپہ بند کرنے والے مہمانوں کی آمد پر یہ منوں میں بننے والی دس کا مزہ لیں



چٹنی چیز سمو سے

اجزاء

ایک پیالی	لہسن (باریک کٹا ہوا)	دو جوئے	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	دو سے تین عدد
حسب ضرورت	کارن فلاور	ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)	آدھی گٹھلی
آدھی پیالی	بادام (باریک کئے ہوئے)	چھ سے آٹھ عدد	لیموں کا رس	دو کھانے کے چمچ
حسب ذائقہ	کالی مرچیں پس پی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ	سمو سے کی پنیاں	دس سے بارہ عدد
			ڈالڈا کوٹنگ آئل	حسب ضرورت

ترکیبہ

- کچ چیز کو چورا کر کے اس میں نمک، بند گوبھی، لہسن، بادام، کالی مرچ، ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور لیموں کا رس ڈال کر ملائیں اور فریج میں رکھ دیں
- چار کھانے کے چمچ ہری چٹنی میں کارن فلاور ملائیں
- سموں کی پیوں کو درمیان سے کاٹ کر ان پر برش کی مدد سے چٹنی لگا دیں
- چھوٹے سائز کے سمو سے بنا کر اس میں تیار کئے ہوئے سکچر کو بھر دیں
- میدے کی گاڑھی سی لینی بنا لیں اور اس سے انھیں اچھی طرح بند کر کے فریج میں رکھ دیں
- کڑا ہی میں ڈالڈا کوٹنگ آئل کو درمیانی آگ پر گرم کریں اور سموں کو اس میں سنہرے فرائی کر لیں

پریزنٹیشن: اپنی حسب پسند چٹنی کے ساتھ پیش کریں



بادام کی سردائی

اجزاء

آدھی پیالی	چهار مغز	دو کھانے کے چمچ	خشخاش	دو کھانے کے چمچ
چار پیالی	چھوٹی الائچی	چار سے چھ عدد	چینی	ایک پیالی
آدھی پیالی	ثابت کالی مرچ	چار سے چھ عدد	زعفران	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
			عرق گلاب	چند قطرے

ترکیبہ

- اگلے ہوئے دودھ میں چٹنی شامل کر کے ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں
- بادام پستوں کو گرم پانی میں بھگو کر چھیل لیں، خشخاش کو بھگو کر بھیچرا اچھی طرح چھان کر صاف کر لیں اور زعفران کو دودھ میں بھگو کر رکھ دیں
- دودھ میں زعفران ڈال کر پندرہ سے بیس منٹ ہلکی آگ پر پکالیں اور چوبے سے اتار کر ٹھنڈا کرنے رکھ دیں
- الائچی کے دانوں اور کالی مرچ کو گرائینڈر میں باریک پس لیں پھر اسے بلینڈر میں ڈال کر اس میں بادام، پستے، چار مغز اور خشخاش ڈال کر تھوڑے سے دودھ کے ساتھ بلینڈ کریں
- آخر میں بلینڈر میں بخ ٹھنڈا کیا ہوا دودھ ڈال کر بلینڈ کریں اور چند قطرے عرق گلاب شامل کر لیں

پریزنٹیشن: کئی ہوئی برف ڈال کر گلاسوں میں نکال لیں اور ٹھنڈا پیش کریں



ٹوفو چکن ساس

اجزاء

200 گرام	ادرنک پس ہوئی	ایک کھانے کا چمچ	پانچ سے چھ عدد
آدھا کلو	سویا ساس	دو کھانے کے چمچ	ڈیزھ کھانے کا چمچ
حسب ذائقہ	گڑ	دو کھانے کے چمچ	دو کھانے کے چمچ
آدھا کھانے کا چمچ	لال مرچ کٹی ہوئی	آدھا کھانے کا چمچ	دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- مشروہ ٹوفو کے چوکور ٹکڑے کر کے رکھ لیں
- چکن پاؤڈر کو ایک پیالی پانی میں ملا کر تین سے چار منٹ ابال لیں پھر اس میں سویا ساس، گڑ، کٹی ہوئی لال مرچ اور نمک ڈال کر پکائیں۔ پانچ سے سات منٹ پکانے کے بعد کارن فلاں کو دو کھانے کے چمچ پانی میں گھول کر ڈالیں اور گارزھا ہونے پر ساس کو چوبیس سے سات لیں
- فرائنک چین میں ڈالڈا کوٹنگ آئل میں لپس اورک اورچکن ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کر لیں
- جب چکن کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو مشروہ ٹوفو بھی ڈال دیں
- تین سے چار منٹ تک ہلکی آگ پر سے فرائی کریں پھر تیار کی ہوئی ساس اس پر ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں

پریزنیشن ٹوفو چکن ساس کو گرم گرم پلیٹر میں نکال کر ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

خوش رنگ شامی کباب

اجزاء

آدھا کلو	ادرنک پس پیا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	ڈبل روٹی کا سلاکس
آدھی پیالی	کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	فریش کریم
حسب ذائقہ	سویا ساس	دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا کوٹنگ آئل

ترکیبہ

- قیے کو ادرنک پس کے ساتھ درمیانی آگ پر پکے رکھیں اور قیے کا اپنا پانی خشک ہونے پر چوبیس سے سات لیں
- پنے کی دال کو دو کر بھگو کر رکھیں پھر ابال کر پک لیں۔ دال کو پیستے ہوئے ساتھ میں ڈبل روٹی کا سلاکس، لال مرچ، سویا ساس اور قیے بھی شامل کر دیں
- پیا لے میں نکال کر اچھی طرح ملائیں اور ایک کھنے کے لئے فریق میں رکھ دیں
- کریم کو بھی فریق میں رکھ کر خشک کر لیں اور کباب بناتے ہوئے اسے قیے میں ملا لیں
- فرائنک چین میں آدھی پیالی ڈالڈا کوٹنگ آئل کو درمیانی آگ پر دو سے تین منٹ گرم کر لیں اور چھوٹے چھوٹے کباب بنا کر گولڈن فرائی کر لیں

پریزنیشن ان خوبصورت چھوٹے کبابوں کو شامیٹنگ اسک میں حسب پسند سبزیوں کے ساتھ پرو لیں یا پلیٹر میں خوش رنگ سبزیوں کا سلاکس دیت کر لیں اور ان پر کباب رکھتے جائیں۔ درمیان میں کچپ یا چٹنی رکھ دیں



رینبو شاشلک

اجزاء

چکن	200 گرام	شملہ مرغ	ایک عدد	سرکہ	دو کھانے کے چمچ
مچھلی	200 گرام	پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ	سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
جھینگے	200 گرام	کٹی ہوئی لال مرغ	ایک چائے کا چمچ	موٹنگ پھلی	چار کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد درمیان	سفید مرغ پس ہوئی	آدھا چائے کا چمچ	نماز کا پیسٹ	چار کھانے کے چمچ
نماز	تین سے چار عدد	کالی مرغ پس ہوئی	آدھا چائے کا چمچ	ڈالڈا ویو آئل	چار کھانے کے چمچ

ترکیبے

- لہسن، سفید مرغ، کالی مرغ، سرکہ، سویا ساس اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈا ویو آئل ڈال کر ملائیں اور اس میں چکن، مچھلی، جھینگے، نماز، پیاز اور شملہ مرغ کے چوکور ٹکڑے ڈال کر ملا کر فریج میں رکھ دیں
- پیاز کا پیسٹ اور نماز کے درمیان ہاتھ کو باریک چوب کر لیں، موٹنگ پھلیوں کو باکسا بھون کر گرائینڈ کر لیں۔ ڈالڈا ویو آئل میں پیاز نماز کا کچھ لال
- مرغ، نمک، نماز کا پیسٹ اور موٹنگ پھلیاں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکے رکھ دیں جب تمام چیزیں یکجان ہو جائیں تو اچھی طرح بھون کر چوبے سے اتار لیں
- فرائنگ چین میں ڈالڈا ویو آئل ڈال کر باکسا گرم کریں اور مصالحہ لگی ہوئی مچھلی، چکن، جھینگے اور نماز کو اس میں تیز آنچ پر فرائی کریں
- چار سے پانچ منٹ فرائی کرنے کے بعد ڈھک کر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن: ابلے ہوئے چاولوں کو رکھ کر اس پر شاشلک ڈالیں اور پیٹ ساس کے ساتھ پیش کریں



تندوری چکن کباب

اجزاء

بغیر ہڈی کا چکن	آدھا کلو	پسی ہوئی لال مرغ	ایک کھانے کا چمچ	ثابت وحشیا	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سرکہ	دو کھانے کے چمچ	جا آئل	آدھا چائے کا چمچ
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	چھوٹی الائچی	دو عدد	دارچینی	دو انچ کا ٹکڑا
پیاز	ایک عدد درمیان	بڑی الائچی	ایک عدد	نہین	دو سے تین کھانے کے چمچ
		سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	ڈالڈا ویو آئل	حسب ضرورت

ترکیبے

- دھنیا، زیرہ، دارچینی، چھوٹی الائچی بڑی الائچی اور جا آئل کو توڑے پر باکسا بھون کر باریک پس لیں اور اس میں نمک، لال مرغ اور سرکہ ڈال کر ملائیں اور چکن کی بوٹیوں پر اچھی طرح لگا کر رکھ دیں
- ان بوٹیوں کو کھتے ہوئے ٹکڑوں پر باکسا سینک لیں یا ایک کولڈ ہکا کر بوٹیوں کے درمیان میں رکھیں اور اس پر ایک چائے کا چمچ ڈالڈا ویو آئل ہتی ڈال کر ڈھک دیں
- پھر بوٹیوں کو ٹھنڈا کر کے اس میں تلی ہوئی پیاز اور بھنا ہوا مہین ڈالتے ہوئے چار پر میں پس لیں
- اس کچھرے سے حسب پسند شپ کے کباب بنالیں اور فرائنگ چین میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا ویو آئل ہتی ڈال کر انہیں باکسا سنہری فرائی کر لیں

پریزنٹیشن: ان کبابوں کو راستے اور پیاز کے پھنوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شریک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



پمپکن چکن

اجزاء

چکن	نمک	حسب ذائقہ	لال مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
میٹھا کدو	پیاز (باریک کٹی ہوئی)	دو عدد درمیان	سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	نمائز (باریک کئے ہوئے)	دو عدد	بلدی (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
	دہی	ایک پیالی	ڈالڈا کنولا آئل	آدھی پیالی

ترکیبے

- دہی میں لال مرچ، زیرہ اور بلدی ملا کر چکن میرینیٹ کر لیں
- چکن میں ڈالڈا کنولا آئل میں پیاز کو سنبری فرائی کر لیں
- اس میں ادرک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کریں پھر نمائز ڈال دیں، لمبی
- آٹے پر بھونے ہوئے ان کو اچھی طرح گھالیں
- اس میں مصالحہ لگا ہوا چکن ڈال کر مالیں اور ڈھک کر درمیان آٹے پر پانی خشک
- ہونے تک پکائیں
- کدو کو چھیل کر چمچ نکال کر چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں اور چکن کو اچھی طرح بھون
- کر اس میں ڈال دیں
- تیل ملندہ ہونے تک بھونیں، ایک پیالی پانی ڈال کر درمیان آٹے پر اتنی دیر
- پکائیں کہ چکن اور کدو اچھی طرح گل جائیں

پریزنٹیشن: باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں اور ہرا دھنیا چھڑک کر گرم گرم چپاتی یا ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

ملائی بوٹی پزا

اجزاء

چکن	200 گرام	دہی	کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سفید مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	آدھا چائے کا چمچ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ	گرم مصالحہ (پسا ہوا)	ایک چائے کا چمچ	آدھا چائے کا چمچ
فریش کریم	آدھی پیالی	کوکونٹ ملک	ایک کھانے کا چمچ	پار کھانے کے چمچ

ترکیبے

- چکن کی بونیوں کو نمک، ادرک لہسن، لال مرچ، سفید مرچ، دہی، کوکونٹ ملک اور
- لیمون کا رس ملا کر کھویں۔ دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل میں تیز آٹے پر فرائی کریں
- گرم مصالحہ اور کریم ملا کر چھوٹے سے اتار لیں
- پزا بنانے کے لئے دو پیالی میدے میں ایک کھانے کا چمچ خشک خیر، چٹکی بھر
- نمک، ایک چائے کا چمچ چٹنی، ایک انڈا، تین کھانے کے چمچ ڈالڈا کنولا آئل اور
- آدھی پیالی کش کیا بولچیز ڈال کر مالیں اور گرم دودھ سے نرم گوندھ کر رکھ لیں
- گندھے ہوئے میدے کو دو بارہ سے گوندھ کر پزائین میں لگا لیں
- اس پر نمائز پیٹ پھیلا کر لگانیں بونیوں کو ڈال کر اوپر سے کش کیا بولچیز اور
- موزر ریلیا چیز چھڑک دیں آخر میں اجوائن، تمام اور دو سے تین کھانے کے
- چمچ ڈالڈا کنولا آئل چھڑک کر گرم اور دہی میں سنبری ہونے تک بیک کریں

پریزنٹیشن: گرم گرم پزا کو کریم ساس کے ساتھ پیش کریں



دم پخت زرگسی کو فتنے

اجزاء

پیار (باریک کٹی ہوئی)	تین عدد	پہا ہوا ناریل	دو کھانے کے چمچ
لال مرچ (پسی ہوئی)	دیر کھانے کا چمچ	گرم مصالحہ (پہا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
ثابت دھنیا	دو کھانے کے چمچ	دہی	آدھی پیالی
سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ	فریش کریم	آدھی پیالی
نہیں	چار کھانے کا چمچ	ڈالڈا VTF & پیٹی	آدھی پیالی

ترکیبے

- باریک کٹی ہوئی دو پیاز کو ڈالڈا VTF & پیٹی میں فرانی کر لیں اور آدھی پیاز نکال لیں۔ فرینگ پیٹن میں دھنیا، زیرہ، مہسن اور ناریل کو بکا سا گرم کر کے پیس لیں اور اس میں نمک، ادورک لہسن، پیپٹا، ایک پسی ہوئی پیاز، تلی ہوئی پیاز، ال مرچ اور گرم مصالحہ ملا لیں
- تیار کئے ہوئے مصالحے کے دو حصے کر لیں۔ ایک حصہ کو قیدہ میں ڈالیں اور ساتھ ہی ایک انڈا شامل کر کے اچھی طرح ملا کر فرنیچ میں رکھ دیں
- کو فتنے بنا کر درمیان میں اٹا ہوا انڈا رکھ کر اچھی طرح دبا کر بند کر دیں
- مصالحے کے دوسرے حصے کو تلی ہوئی پیاز اور دہی کے ساتھ اتنی دیر بھونیں کہ تھی علیحدہ ہو جائے۔ کو فتنے ڈال کر دم پر رکھ دیں
- پانچ سے سات منٹ کے بعد پیٹن کو کپڑے سے پکڑ کر بلا لیں تاکہ کو فتنے ٹوٹنے نہ پائیں اور پلٹ کر دوسری طرف سے پک جائیں
- فریش کریم ڈال کر ڈھک کر بجلی آگ بج کر کے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن سردیگ ڈش میں گریوی نکال کر کو فتنوں کو لمبائی میں کاٹ کر اس میں رکھیں، گرم گرم ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں

پاستا ہاؤس

اجزاء

لڑائی کی پٹیاں	100 گرام	پیاز (باریک کٹی ہوئی)	دو عدد درمیانی
آٹیکھی (باریک والی)	ایک پیالی	کالی مرچ (گلدی پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
قیمہ	آدھا کلو	سفید مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	نماز کا پیسٹ	دو پیالی
ادورک لہسن (پہا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ	وبائٹ ساس	تین پیالی
		سرکہ، سو یا ساس	دو کھانے کے چمچ

ترکیبے

- دوں گھول کو علیحدہ پیالوں میں تھوڑے سے پانی کے ساتھ ملا کر رکھ لیں۔ ابلی ہوئی لڑائی کی دو پیالوں کو سرخ رنگ میں ڈبو کر رکھ دیں اور ابلی ہوئی آٹیکھی کو باریک کاٹ کر سبز رنگ میں ڈبو دیں
- قیمے میں ادورک لہسن، نمک، کالی مرچ، سفید مرچ، سرکہ، سو یا ساس اور نماز کا پیسٹ ڈال کر تیز آگ پر پکالیں
- گاڑھا وبائٹ ساس بنا کر اس میں نمک، ایک چائے کا چمچ سفید مرچ، ایک چائے کا چمچ چٹنی، ایک چائے کا چمچ چائیز نمک اور دیر کھ پالی کش کیا ہو اجیز ملا لیں
- بیکنگ ڈش میں پہلے تھوڑا سا وبائٹ ساس ڈال کر سبز آٹیکھی ڈالیں درمیان میں لڑائی کی پٹیاں لگا لیں۔ پھر اس پر تیار کیا ہوا قیمہ پھیلا کر رکھیں۔ وبائٹ ساس ڈال کر ال مرچ، چلی ساس، اجوائن اور تمام پاؤڈر چمچ کر دیں
- اسی عمل کو دہرایا کریں اور آخر میں اوپر سے تین کھانے کے چمچ ڈالڈا کو کنگ آئل ڈال دیں۔ خیال رہے کہ یہ پاستا ہاؤس بن رہا ہے تو پڑائی کی سرخ رنگ کی پٹیاں لگا لیں تاکہ وہ چھت بن جائے
- 200°C پر تیس منٹ تک پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں پھینس سے تیس منٹ تک بیک کر کے نکال لیں

پریزنٹیشن اوون سے نکال کر خوبصورتی سے کئے ہوئے زیتون سے سجا کر گرم گرم پیش کریں



ہری بھری چکن کڑاہی

اجزاء

ایک کھانے کا چمچ	سفید زیرہ	آدھی پیالی	دہی پھینکا ہوا	ایک کھو	چکن
ایک کھانے کا چمچ	ثابت دھنیا (موٹا کٹا ہوا)	تین عدد درمیانے	ٹماٹر	دو کھانے کے چمچ	لہسن (کٹا ہوا)
آدھی ٹمبی	برادھنیا (باریک کٹا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ	ہری مرچیں (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	ادرک (باریک کٹی ہوئی)
آدھی پیالی	ڈالڈا کو گل آئل	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ (کٹی ہوئی)	حسب ذائقہ	نمک

ترکیبہ

- چکن کو دھو کر چھلنی میں رکھ لیں، دہی کو پھینٹ لیں اور ٹماٹر کے قیتے کر کے رکھ لیں
- کڑاہی میں ایک کھانے کے چمچ ڈالڈا کو گل آئل میں لہسن اور چکن ڈال کر چار سے پانچ منٹ درمیانے آگ پر بھونیں
- ہری مرچیں، کالی مرچ، سفید زیرہ، کٹا ہوا ثابت دھنیا اور ٹماٹر کے قیتے ڈال کر
- ہلکی آگ پر پختہ رکھ دیں
- جب چکن گلے پر آ جائے تو نمک، دہی اور ڈالڈا کو گل آئل ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ ٹماٹر اچھی طرح گل جائیں اور تیل نکال دیا جائے
- آخر میں ادرک اور برادھنیا چھڑک کر ہلکی آگ پر تین سے چار منٹ دم پر رکھ دیں

فش ملائی بوٹی

اجزاء

مچھلی (بغیر کانٹے کی)	ایک کھو	کالی مرچ (گدڑی پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ	ہری مرچیں	چار سے چھ عدد

ترکیبہ

- مچھلی کو صاف دھو کر اس کی ایک سائز کی چوکور بوٹیاں کر لیں
- زیرہ اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا کوٹ لیں، دہی کو پھینٹ کر اس میں نمک، ادرک، لہسن، کالی مرچ اور کٹا ہوا مصالحہ ملا لیں
- مچھلی کی بوٹیوں کو اس مصالحے سے میرینٹ کر کے بیس سے پچیس منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں
- فریجنگ پز میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کو گل آئل کے ساتھ مچھلی کی بوٹیوں کو
- پکے رکھ دیں، شروع میں تین سے چار منٹ آگ تیز رکھیں پھر درمیانے آگ پر پانچ سے سات منٹ پکا لیں
- پکاتے ہوئے مچھلی کو کھار کھیں تاکہ اس کا پانی نہ نکلے۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں ڈالڈا کو گل آئل، لہسن اور دو دو کھانے کا پاؤڈر چھڑکتے ہوئے ہلکا سا مالیں
- ہلکی آگ پر دو سے تین منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

دش میں نکال کر تین یا پانچوں کے ساتھ اس زبردست کڑاہی کا مزہ لیں

پریزنٹیشن گرم گرم دش میں نکال کر تھوڑا سا برا دھنیا چھڑک دیں اور حسب پسند چٹانی یا پراٹھے کے ساتھ پیش کریں



بہاری کوftے

اجزاء

تین سے چار عدد	اونٹ	دو کھانے کے چمچ	ثابت وحضیا	آدھا کلو
ایک عدد	بڑی الائچی	ایک کھانے کا چمچ	سفید زیرہ	حسب ذائقہ
چار عدد	تھوٹی الائچی	چار کھانے کے چمچ	بھنے پنے	دو کھانے کے چمچ
دو سے تین عدد	ہری مرچیں	آدھی پیالی	دی	تین عدد درمیا نی
آدھی گھسی	براؤنٹیا	ایک عدد	انڈا	دو عدد درمیا نی
آدھی پیالی	ڈالڈا کنولا آئل	دو اونچ کا کنولا	دارچینی	ڈیرھ کھانے کا چمچ

ترکیبہ

- ڈالڈا کنولا آئل میں سنبری کی ہوئی پیاز میں اورک، لہسن، نمک، الال مرچ، ہلدی، گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ، نمائرا اور دی ڈال کر تیل علیحدہ ہونے تک بھونیں
- کوftے کو اس مصالحے میں ڈالیں اور چین کو کپڑے سے پکڑ کر ہلاتے ہوئے کوftوں کو بھون لیں
- جب کوftوں کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو اس میں ایک پیالی پانی ڈال کر بلکی آٹھ پرد سے بارہ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں
- بھنے پنے، دھنیا اور زیرہ کو بھون لیں اور اس میں دارچینی، اونٹ، بڑی اور چھوٹی الائچی ڈال کر باریک دھیس بھراس میں دو پیاز اور ہری مرچیں ڈال کر چیں لیں
- اس میں سے دو سے تین چمچ مصالحہ گریوں کے لئے علیحدہ کر لیں
- بقیہ مصالحے میں قیمہ ملا کر چیں لیں نیالے میں نکال کر اس میں نمک، اورک، لہسن، آدھا کھانے کا چمچ لال مرچ اور انڈا ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ اس کچھر سے کوftے بنا کر فریج میں رکھ دیں

پریزنیشن گرم گرم مصالحہ دار کوftوں کو دوش میں نکال کر ابلے ہوئے چاول اور دی کے راتے کے ساتھ پیش کریں

کنہ

اجزاء

بکرے کا گوشت	ایک کلو	بڑی الائچی	ایک سے دو عدد	ایک چائے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ
اورک لہسن پسا ہوا	دو کھانے کے چمچ	سیاہ زیرہ	ایک چائے کا چمچ	تین عدد درمیا نی	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	پیاز	آنا	دو کھانے کے چمچ	آدھی پیالی
دی	ایک پیالی	لال مرچ پس ہوئی	ڈالڈا کنولا باہتی		آدھی پیالی

ترکیبہ

- گوشت کے بڑے ٹکڑے کر کے دھو کر رکھ لیں
- چین میں ڈالڈا کنولا باہتی کو درمیا نی آٹھ پرد میں سے چار منٹ گرم کریں اور ثابت گرم مصالحہ ڈال کر کڑا لیں
- باریک کٹی ہوئی پیاز کو سنبرافرائی کر لیں۔ اورک لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ کے لئے فرائی کریں پھر گوشت ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے
- دی میں نمک، لال مرچ، ہلدی، بڑی الائچی اور سیاہ زیرہ ڈال کر ملائیں اور اس
- کچھر کو گوشت میں ڈال دیں
- آٹے کو تھوے پر ہکا سا بھونیں پھر ایک پیالی پانی میں گھول کر گاڑھا سا پیسٹ بنا لیں، دی کا کچھر ڈالنے کے بعد گوشت میں یہ پیسٹ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں
- ڈھائی سے تین پیالی پانی ڈال کر بلکی آٹھ پرد تک دیں اور اتنی دیر پکا میں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے

پریزنیشن باریک کٹی ہوئی اورک اور براؤن مصالحہ چھڑک کر گرم گرم نان کے ساتھ پیش کریں



دال ماش کڑاہی

اجزاء

دال ماش	دو پیالی	سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	ثابت ادراک	ایک انچ کا کھنڈا
نمک	حسب ذائقہ	ہلدی	ایک چائے کا چمچ	ہری مرچیں	تین سے چار عدد
ادراک لہسن (پہا ہوا)	ایک چائے کا چمچ	ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	دو کھانے کے چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ	قصوری میتھی	آدھا چائے کا چمچ	مارجرین یا مکھن	دو کھانے کے چمچ
				ڈالڈا کو کنگ آئل	چار کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- ماش کی دال کو جو کرکس سے پندرہ منٹ بھونک کر رکھیں پھر ابال کر گھالیں لیکن کھلی رکھیں
- نمائز کو ابال کر چھلکا نکال لیں، دھنیا اور زیرہ بھون کر کوٹ لیں۔ ادراک، ہرا دھنیا اور ہری مرچوں کو باریک کٹ کر رکھ لیں
- چین میں ڈالڈا کو کنگ آئل کو گرم کریں اور اس میں نمائز، ادراک لہسن، مرچ، ہلدی، نمک، دھنیا اور زیرہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں
- پھر اس میں آدھی پیالی پانی ڈال کر پکے رکھ دیں تاکہ مصالحوں کا کچا پن نکل جائے

پریزنٹیشن گرم گرم دھن میں نکال کر پراسے یا پوریوں کے ساتھ پیش کریں

اکبری ران

اجزاء

اکبرے کی ران	ایک سے ڈیڑھ کلو کی	کالی مرچ (گدڑی پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	نمائز کچپ	آدھی پیالی
نمک	حسب ذائقہ	چائیز نمک	ایک چائے کا چمچ	اچھی پی ساس	دو کھانے کے چمچ
ادراک لہسن (پہا ہوا)	تین کھانے کے چمچ	ہلدی	ایک چائے کا چمچ	نمائز	دو عدد
پیاز (چوپ کی ہوئی)	دو عدد درمیانی	پہا ہوا گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	آدھی ٹمبی
لال مرچ (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	ہری مرچیں (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	ہری مرچیں	تین سے چار عدد
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	دہی	ایک پیالی	ڈالڈا کو کنگ آئل	چار سے چھ کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- ڈالڈا کو کنگ آئل میں پیاز کو فرائی کریں اور اس میں ادراک لہسن، ہری مرچیں اور ران کو اتنی دیر بھونیں کہ گوشت کا اپنا پانی خشک ہو جائے
- پھر نمک، لال مرچ، کٹی لال مرچ، کالی مرچ، ہلدی، چائیز نمک اور میتھی ہوئی دہی ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں
- جب گوشت ادا ہو گا ہو جائے تو اچھی پی ساس نمائز کو کچپ اور گرم مصالحہ ڈال دیں اور اچھی طرح گلے تک پکا لیں
- اتارتے ہوئے نمائز، ہرا دھنیا اور ہری مرچ سے گارنش کر لیں

پریزنٹیشن گرم گرم شیر مال یا تافان کے ساتھ پیش کریں



پران اسٹفڈ چکن اسٹیک

اجزاء

ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ (گندری پیسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ	آدھا کلو	چکن بریسٹ
آدھی پیالی	سوفٹ ڈرنک	تین سے چار عدد	200 گرام	جھینگے
دو کھانے کے چمچ	مارجرین یا مکھن	ایک چائے کا چمچ	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	ڈالڈا کوکنگ آئل			

ترکیبہ

- چکن بریسٹ کے درمیان میں چیرا لگالیں اور ان کو کچلے ہوئے لہسن، کالی مرچ، سرکہ، نمک، دو مشائز ساس اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل کے ساتھ میرینیٹ کر کے فریج میں رکھ دیں
- دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں اورک لہسن، لال مرچ اور جھینگے ڈال کر تیز آگ پر فرائی کر لیں اور ان کو تین سے چار منٹ کئے ہوئے چکن بریسٹ میں دبا دبا کر بھج دیں
- گرم کئے ہوئے گرل پین پر ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل ڈال دیں
- میرینیٹ کیا ہوا اسٹیک ڈالیں اور چند قطرے سوفٹ ڈرنک کے چھڑک دیں
- احتیاط سے آگ تیز کر دیں کہ ڈرنک ڈالنے سے گرل پین پر شعلہ اوپر آ جائے گا اور اس طرح تین سے چار منٹ میں اسٹیک آسانی سے پک جائے گا۔ اسی طرح سے سارے اسٹیک بنالیں

پریزنٹیشن: ان مزیدار اور آسانی سے بننے والے اسٹیک کو بناتے ہوئے صرف اس بات کا خیال رکھیں کہ اسے بنا کر نہ رکھیں بلکہ پیش کرتے وقت ہی بنائیں۔ حسب پسند ہزنیوں کو باکسا بال کر گرم گرم اسٹیک کے ساتھ پیش کریں

تھائی چاؤ مین

اجزاء

باریک نوڈلز	150 گرام	ہری پیاز (چوپ کی ہوئی)	دو عدد	لیمون کارس	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سویا ساس	دو کھانے کے چمچ	سفید مرچ پیسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
چکن	200 گرام	تھائی کری پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ	تل کاتیل	ایک چائے کا چمچ
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد درمیان	چھوٹی لال مرچ	ایک سے دو عدد	ڈالڈا کوکنگ آئل	دو کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- چکن کو دو کر باریک کاٹ لیں اور ایک پیالی پانی میں پانچ سے سات منٹ ابالیں پانی سے نکال لیں (بجلی کو محفوظ کر لیں)
- کڑا ہی میں ڈالڈا کوکنگ آئل میں پیاز ڈال کر ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں
- پھر اس میں کٹی ہوئی مرچیں اور تھائی کری پیسٹ ڈال کر ایک سے دو منٹ فرائی کریں۔ اس میں ابلے ہوئے نوڈلز اور چکن کو تہہ در تہہ ڈالیں
- ان کے درمیان میں سویا ساس اور بجلی ڈالیں۔ دو سے تین منٹ چمچ نہ لگائیں تاکہ بھاپ اوپر آ جائے
- پھر اس پر لیمون کارس، ہری پیاز کی پٹیاں اور سفید مرچ ڈال کر دو چمچ کی مدد سے ملائیں تاکہ نوڈلز نوٹنے نہ پائے
- آخر میں تل کاتیل چھڑک کر چوبیسے سے اتار لیں

پریزنٹیشن: خوبصورت سی پھیلتی ہوئی ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں



کافی کٹ کیٹ کیک

اجزاء
میدہ
انڈے

کافی پاؤڈر
چینی (پسی ہوئی)

ڈیزھ کھانے کا چھچھ
کٹ کیٹ چاکلیٹ
فریش کریم
والڈا VTF باہتی

ترکیبے

- میدے کو چھان کر اس میں ایک کھانے کا چھچھ کافی پاؤڈر ملا کر رکھ لیں
- انڈے کی سفید یوں کو پھینٹیں پھر اس میں ایک ایک کر کے زرد یوں کو شامل کر لیں
- چینی اور والڈا VTF باہتی کو ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں انڈوں کو ملا کر پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ شامل کر کے کٹری کے چھچھ سے ملاتے جائیں
- اوون کو 180°C پر گرم کر لیں اور کچھ کرکے کے سانچے میں ڈال دیں۔ اسے تیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کرنے رکھ دیں جب بیک ہو جائے تو اوون سے نکال کر مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں پھر سانچے سے نکال لیں
- فریش کریم میں دو کھانے کے چھچھ چینی ڈال دیں اور اسے صاف خشک پیالے میں ڈال کر بچھنڈا کر لیں
- فریزر سے نکال کر اس میں آدھا کھانے کا چھچھ کافی پاؤڈر ڈالیں اور الیکٹرک بیٹر سے پھینٹ لیں
- کیک کو ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر کافی کریم سے مکمل کر دیں۔ پھر کٹ کیٹ چاکلیٹ لے کر کیک کے کناروں پر لگا دیں اور کیک کو فریج میں رکھ دیں

پریزنیشن: خاص مواقع پر اس خوبصورت کیک کو فراغت سے بنائیں اور ٹھنڈا کر کے پیش کریں



گاجر کا خاص حلوہ

اجزاء
گاجر
دودھ

ایک کلو
ایک پیالی

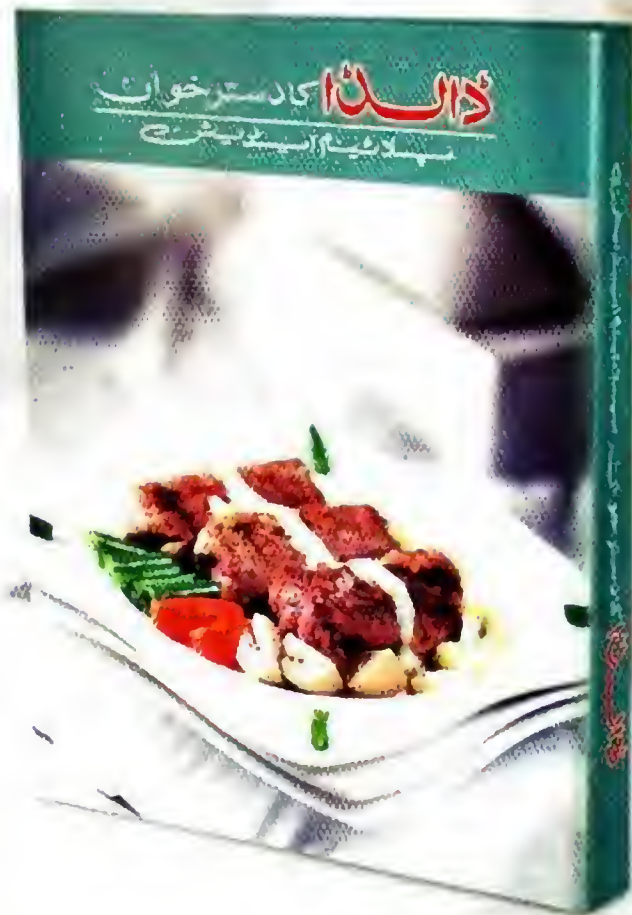
ایک پیالی
ایک پیالی
تین سے چار عدد
بادام پستے
چانغوزے
والڈا VTF باہتی

ترکیبے

- گاجروں کو دھو کر چھیل لیں اور کدو کش کی مدد سے کش کر لیں۔ الٹا پیچھے کے دانے نکال کر پھینٹ لیں اور بادام پستوں کو چھیل کر باریک کاٹ لیں
- خالی فرائنگ چین میں کش کی ہوئی گاجروں کو پھیلا کر درمیانی آگ پر اتنی دیر پکائیں کہ گاجروں کا اپنا پانی اچھی طرح خشک ہو جائے
- پھر دودھ کو بال کر گاجروں پر ڈال دیں اور چھچھ چلاتے ہوئے دودھ خشک ہونے تک تیز آگ پر پکائیں
- کڑا ہی میں والڈا VTF باہتی کو درمیانی آگ پر دو سے تین منٹ کے لئے بکا سا گرم کریں اور الٹا پیچھے کے دانے اور بادام پستے ڈال کر کڑا ہی میں ذرا سی آگ تیز کر کے اتنی دیر بھونیں کہ گھی ملجھ ہو جائے۔ چوبیس سے اسی تے ہوئے کھویا شامل کر لیں

پریزنیشن: گرم گرم دھش میں نکال کر بادام پستے اور چانغوزوں سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔ سردیوں کے موسم میں اس حلوے کو گرم گرم کشمیری چائے کے ساتھ پیش کریں

بن جائیں آپ بھی
انٹرنیشنل کوکنگ ایکسپرٹ!



خاص زردہ

اجزاء

تین سے چار عدد	لوگ	حسب پسند	چھوٹی الائچی، بادام پیستے	تین پیالی
ایک چھوٹا کھڑا	دارچینی	حسب پسند	چھوٹے چم چم	تین پیالی
چند قطرے	کیوڑا سسٹنس	آدھی پیالی	تازہ ناریل	ایک پیالی
کھانے کا رنگ (سرخ، ہنر، زرد)	چند قطرے	حسب پسند	سرخ و ہنر اشرافیاں	ایک پیالی
چار کھانے	دالدا VTF ہاشمی			

ترکیبے

- چاولوں کو اچھے ہوئے پانی میں مکمل گھسنے تک ابال لیں (چپیں تو اس میں چنگی بھر نمک شامل کر لیں) چھانی میں ڈال کر پانی تھما کر رکھ لیں
- بچن میں دالدا VTF ہاشمی میں لوگ، دارچینی اور الائچی کے دانے ڈال کر گڑا لیں
- پھر اس میں دو دو چھانی ڈال کر آٹھ بجی کر دیں اور چھ چلاتے ہوئے چھانی کو اچھی طرح مل کر لیں
- اس میں چاول ڈال کر ملا لیں۔ سرخ، ہنر اور زرد رنگ کو ٹیخہ و ٹیخہ و پیالی میں دو چھانی پانی میں گھول لیں اور چاولوں پر تھوڑے تھوڑے غاسلے سے ڈال دیں
- اوپر سے کھویا، بادام، پیستے، چم چم، ناریل اور اشرافیاں ڈال دیں
- کیوڑا سسٹنس چھڑک کر دھک کر دہانی آٹھ پراٹھ سے دس منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں



dalda.advisory@daldafoods.com

0800 - 32532

www.daldafoods.com



پریزنٹیشن: اچھی طرح ملا کر اس خوش رنگ زردہ کو پلیٹ میں نکال لیں، اور خاص موقع پر مہمانوں کی تواضع کر کے تعریفیں کمین

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سپریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو پیسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر ویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



فون (ٹول فری): 0800-32532

پتہ: P.O.Box 3660، کراچی، پاکستان

ای میل: dalda.advisory@daldafoods.com

ویب سائٹ: www.daldafoods.com

